

VAN ZELLERS & Co

SINCE 1620

THE OLDEST
PORT WINE FAMILY

CRAFTED BY HAND

O Homem desempenhou um papel essencial na criação de vinhos, que nos transporta a níveis maiores de prazer e satisfação. Tudo começa com a mão do Homem, que planta a videira, cuida dela e colhe as uvas suculentas que essa planta produz. Os vinhos que são elaborados à mão, são combinados com a mestria semelhante à de um perfumista. Estes vinhos resultam da mistura de vinhos de diferentes pipas para criar o lote final. As diferentes notas que selecionamos e a combinação cuidadosa dos diferentes sabores criam o vinho final.



sem
pontuação
atribuída

VZ DOURO BRANCO 2021

CONDIÇÕES

O ano vitícola de 2020/2021 pode ser resumido a um ano normal e seco.

A falta de chuva até março em toda a região fez com que fosse um ano de muito pouco mildio. As temperaturas amenas durante a Primavera e o Verão originaram boas condições para o desenvolvimento do oídio, pelo que se tornou imperativo activar tratamentos protectores e curativos para evitar que a acção do oídio afectasse o bom desenvolvimento e maturação das uvas.

Apesar de Março e Maio terem sido muito secos, as chuvas durante todo o Inverno permitiram um desenvolvimento muito saudável e normal das vinhas ao longo do seu ciclo e também das uvas ao longo da sua maturação, mesmo com um mês de Agosto seco e quente.

Algumas chuvas em setembro ajudaram a fechar o ciclo de maturação das uvas e o volume final de produção na região do Douro terminou um pouco acima da média.

Na minha experiência de 42 colheitas no Douro, 2021 foi a melhor qualidade e volume de produção de sempre das nossas vinhas do CV - Curriculum Vitae Douro Brancos e Tintos e uma das melhores produções de uvas dos nossos fornecedores de uvas brancas para o VZ Douro Branco. As uvas eram saudáveis, cheias de sabor e produziam mosto de uvas brancas incrivelmente frescos, produzindo vinhos memoráveis.

Para os Douro Tinto, cheios de sabores a fruta preta, muito intensos na cor vermelho escuro e violeta, acidez equilibrada e estrutura impressionante.

Os nossos Portos são também muito impressionantes e escuros, cheios de fruta fresca e estrutura. Na Van Zellers & Co. a vindima para as uvas brancas decorreu de 2 a 8 de setembro e para as nossas uvas tintas de 10 a 30 de setembro de 2021.

CASTAS

Van Zellers & Co 2020 VZ Douro Branco é produzido com uvas autóctones do Douro, encontradas em vinhas mais velhas, cultivadas no distrito de Murça a cerca de 500 m de altitude. Este vinho é Crafted by Hand, o que significa que a mistura é uma das partes mais importantes da vinificação. Selecionamos uma vinha velha (cerca de 70 anos), e criamos um blend com Viosinho, Rabigato, Códega de Larinho, Gouveio e Arinto.

ENGARRAFAMENTO

Setembro 2022 (5302 x 750ml e 401 x 1500ml)

NOTAS DE PROVA

O Van Zellers & Co 2021 VZ Douro Branco tem uma expressão marcante de frutas tropicais e frutas cítricas, como abacaxi, maçã, limão e flor de laranjeira. É fresco e vibrante, com densidade e profundidade suportadas pela fermentação e envelhecimento em barricas. Irá envelhecer muito bem em garrafa e é idealmente acompanhado por queijos amanteigados, marisco ou pratos de bacalhau.

ENÓLOGOS

Cristiano van Zeller e Joana Pinhão

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Região: Douro

Acidez Volátil: 0,3 g/dm³

Solo: Schist

Acidez Total: 6,7 g/dm³

Álcool: 12%

SO₂ Total: 126 mg/dm³

pH: 3,35

Açúcar residual: 1,26 g/dm³